



mail groupermentdachatdampierre@gmail.com et site www.ga-dampierre.com mot de passe GA2018

NOM : Date Limite de commande mercredi 23 septembre 2026
(17 heures)

Prénom :

Obligatoire : ☎

N° de téléphone

N° de portable

Date de DISTRIBUTION le mercredi 7 octobre 2026

Merci de ne pas oublier cette date

**Origine : Coopérative laitière du Beaufortain SICA la Beaufortaine
73270 BEAUFORT/DORON**

Le Beaufort est un fromage au lait cru et entier à pâte pressée cuite. Il se présente sous la forme d'une meule pesant environ 40 kg, de 11 à 16 cm de hauteur et de 35 à 75 cm de diamètre avec un talon concave. Sa pâte est lisse de couleur ivoire à jaune pâle, elle est d'abord ferme à l'attaque en bouche puis fondante.

AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) depuis 1968 (l'AOP - Appellation d'Origine Protégée - est aujourd'hui la transcription européenne de l'AOC), le Beaufort se doit d'être fabriqué dans la partie haute montagne de la Savoie : le Beaufortain, la Maurienne, la Tarentaise et une partie du Val d'Arly.

Le lait provient exclusivement de vaches de races Tarine et Abondance. Son cahier des charges, très strict, garantit au consommateur le respect des traditions et le lien au terroir qui s'expriment dans sa haute qualité gustative.

	Description		Quantité	Montant
BEAUFORT	Portion de 500 gr environ (emballé sous vide DLUO : 2 mois)	A titre indicatif 24,35 euros le kilo		Paiement à la livraison suivant le poids
BEAUFORT	Portion de 1kg environ (emballé sous vide DLUO : 2 mois)	A titre indicatif 24,35 euros le kilo		Paiement à la livraison suivant le poids
Nombre de portions				

Paiement par chèque le jour de la distribution à l'ordre du GA DAMPIERRE

Prochaine commande décembre 2026

Responsable : Frédéric NOEL Téléphone 07 81 11 22 06